Berette 2.0

BIANCO MACERATO | LAVORAZIONE IN ANFORA | NO SOLFOROSA AGGIUNTA

INFO

Annate: 2020, 2021, 2023
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Italia
Regione: Liguria
Vitigno: Vermentino
Suolo: Limoso sabbioso con sottosuolo calcareo
Estensione del vigneto: 1,45 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 55 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura, fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce per 14 giorni in tini di acciaio inox. Affinamento del 40% in anfore di terracotta e negli stessi contenitori per il resto della massa per 6 mesi.
Solforosa totale: <10 mg/L
Bottiglie prodotte: 5.500

PRODUTTORE

LA RICOLLA
Daniele Parma

PERCHÉ

Il Berette 2.0 di La Ricolla è un vino bianco macerato sincero, sapido e di materia. Di buon sale, terroso e floreale, scorre al palato consistente e di grande tattilità, rivelando equilibrio, beva e fascino. Un vermentino di grande purezza e libertà espressiva.

QUANDO

Quando la nostalgia dell'estate vi assale, non c'è trucco migliore di portare in tavola una bottiglia di Berette 2.0, un vino che racconta sapori e paesaggi della Liguria. Basterà chiudere gli occhi per farvi sentire sugli scogli del Golfo del Tigullio, tra i caruggi di Genova o ai tavoli di un'antica osteria dell'entroterra.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it